

REMOULADE FRANCÊS

a maionese levada às alturas com este toque francês



INGREDIENTES:

- 1 xícara de maionese
- 2 colheres de sopa de ervas diversas (salsinha, cebolinha, cerefólio, estragão)
- 2 colher de sopa de alcaparras
- 2 pepinos pequenos em conservas (picles)
- 1 filé de anchova em conserva (opcional)
- sal e pimenta do reino

COMO FAZER:

1. Pique bem as ervas, as alcaparras, os pepinos e a anchova.
 2. Em uma tigelinha, combine todos os ingredientes e mexa bem.
 3. Tempere com sal e pimenta do reino.
 4. Sirva imediatamente ou deixe na geladeira por algumas horas para o gosto apurar
-

Receita adaptada do site www.masterclass.com